

La branche restauration de l'Umih défend la notion d'artisan restaurateur auprès de Sylvia Pinel

mardi 18 juin 2013 12:12

Le comité de filière Restauration va se réunir pour la dernière fois fin juin. A l'intérieur, l'Umih plaide pour l'inscription du titre de maître restaurateur dans la liste des activités relevant de l'artisanat.



Jean Terlon et Hubert Jan.

Lundi 24 juin, aura lieu à 11 heures la réunion « conclusive » du comité de filière Restauration. La ministre, **Sylvia Pinel**, a annoncé sa présence. Sachant que tous les syndicats patronaux participent au tour de table et que la valorisation de la restauration dite traditionnelle fait partie des travaux, quelle va être la position de Bercy dans la bataille qui s'est installée dans la loi sur la consommation, qui sera discutée parallèlement à l'Assemblée Nationale sur la création d'un statut d'artisan restaurateur ou d'une appellation restaurant ? Pour l'heure, la seule certitude qui ressort des débats est la nécessité « *d'identifier l'acte de cuisine qui est effectué dans un établissement* » résume **Hubert Jan**, président d'Umih restauration. Le syndicat de la rue d'Anjou veut obtenir que la restauration soit inscrite au répertoire des métiers. « *Nous sommes le seul métier de bouche à ne pas l'être* » rappelle **Jean Terlon**, vice président de la branche. L'idée ? Que le restaurateur « *qui gère de manière artisanale sa cuisine* » soit reconnu. Pour y parvenir, l'Umih veut passer par la case Maître Restaurateur. « *La profession travaille actuellement à la clarification du titre. Il fallait que le*

cahier des charges soit recentré sur la cuisine et la salle. Peut-être devrions-nous aussi modifier l'intitulé ? Le terme 'maître' est perçu de manière erronée. Un maître restaurateur, c'est tout simplement quelqu'un qui achète ses carottes, qui les épluche et les râpe. C'est un cuisinier qui fait son ragoût et fabrique ses desserts, y compris la crème anglaise » explique Hubert Jan. « Ces cuisiniers, dont je fais partie, se reconnaissent dans la notion d'artisan. Celle-ci est, en outre, porteuse, aux yeux des consommateurs, d'un savoir-faire clairement identifié. C'est pourquoi avons faite cette proposition à Sylvia Pinel, dès les premières discussions du comité de filière. D'un point de vue technique, il suffirait d'inscrire la restauration ayant obtenu le titre maître restaurateur dans la liste des activités relevant de l'artisanat et de créer un code ANF correspondant. » Pour l'Umih, le titre de maître restaurateur pose les « principes de transparence, de valorisation de la compétence des professionnels de la restauration et de leur engagement en faveur de la qualité » attendus. Dans le cahier des charges toiletté, le syndicat voudrait l'ajout de deux critères : « travaille avec 100% de produits acquis bruts et de produits de première transformation nécessaires à l'élaboration des recettes » (comme le beurre, les épices ou les produits de charcuterie) et que le professionnel s'engage à renouveler régulièrement ses « plats en fonction des produits de saison frais ». Le mode opératoire serait alors le suivant. « Sur la base du volontariat, les restaurateurs qui sont déjà inscrits à la chambre de commerce seraient alors soumis à une double immatriculation au répertoire des métiers et au registre du commerce et des sociétés, comme c'est déjà le cas pour la vente à emporter. La qualité d'artisan serait réservée aux restaurateurs titulaires du titre. Nous ne sommes pas dans un combat consulaire et nous ne sommes pas non plus dans une démarche discriminante, qui pointe du doigt une restauration au profit d'une autre. Nous voulons juste, et je le répète, que le cuisinier qui cuisine soit identifié et que le consommateur sache ce qu'il va manger quand il passe la porte d'un restaurant » indiquent les chefs de file d'Umih restauration. Les deux hommes regrettent par ailleurs le 'trop plein' d'associations. « Elles vont à l'encontre du message qu'elles voudraient faire passer. Elles ne font que compliquer la lecture de la restauration et si vous analysez leur mode de fonctionnement, elles sont rarement tournées vers le client. Ces sont des restaurateurs entre eux, qui parlent métier. On ne s'adresse pas aux consommateurs. »

Sylvie Soubes

Espace Abonnés

